



PRINCIPI DI BUTERA

SICILIA

**PRINCIPI DI BUTERA PAS DOSE' 100% NERO D'AVOLA
LA NOVITA' SICILIANA
A VINITALY 2019**

*Da domenica 7 a mercoledì 10 aprile
Pad.4 Stand F5- Centro Congressi Verona Fiere*

Butera (CL), aprile 2019. **Principi di Butera**, tenuta vitivinicola situata nel cuore della Sicilia di proprietà della famiglia Zonin dal 1997, sarà presente a Vinitaly 2019, il grande evento dedicato al vino italiano, all'interno dello stand **Zonin1821**, totalmente rinnovato per valorizzare il piacere di un'accoglienza calda, elegante e naturale, valore cardine dell'azienda (**Pad. 4, Stand F5**).

La tenuta siciliana si presenta quest'anno con grandi novità a partire dal nome Feudo Principi di Butera che diventa **Principi di Butera**: un senso di nuovo inizio ed eleganza che si traduce anche in nuovi pack dalla finezza sartoriale e in un logo rivisitato, dallo stile contemporaneo, semplice e tipicamente siciliano, rappresentato da una corona vegetale.

Dopo aver esplorato come il Nero d'Avola possa esprimere freschezza e bevibilità con **Neroluce**, il metodo charmat della Tenuta, ora viene lanciato il **Principi di Butera Pas Dosé**, una bollicina preziosa, di grande finezza, che racconta l'anima aristocratica e la vocazione all'eccellenza di una Sicilia di intensa e austera bellezza. Principi di Butera Pas Dosé intende presentarsi come un *blanc de noir* complesso ed elegante, dai profumi sofisticati.

Accanto a **Deliella**, cru di Nero d'Avola, quintessenza e icona della tenuta, evolve anche il **Nero d'Avola** di Principi di Butera, che assume il nome di **Amira**, dall'arabo "Amir" che significa "principe", per celebrare il vitigno principe della Sicilia, il Nero d'Avola. Amira vuole essere il vino che identifica la tenuta, con una forte personalità ben riconoscibile.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

Principi di Butera Pas Dosé

Sulle colline di Butera, terre antiche illuminate dall'oro del sole, nasce il primo Metodo Classico - pas dosé - da uve Nero d'Avola. Una bollicina preziosa, di grande finezza, che racconta l'anima aristocratica e la vocazione all'eccellenza di una Sicilia di intensa e austera bellezza. È il fascino di questi luoghi, sospesi tra realtà e miraggio, ad ispirare un *blanc de noirs*, che svela un volto inedito del Nero d'Avola, il più nobile dei vitigni dell'Isola e Principe di Butera. Il nuovo Metodo Classico di Principi di Butera è l'unico *blanc de noirs* pas dosé 100% nero d'avola affinato per 24 mesi sui lieviti. Le uve provengono da unico vigneto (single vineyard) di 3 ettari antistante l'antico baglio, ad un'altitudine di 350 m s.l.m., uno dei più alti della tenuta, ricco di rocce calcaree e minerali.

Neroluce Brut Sicilia DOC

I profumi del Nero d'Avola, la luce del sole, la freschezza del Mediterraneo in un metodo charmat, che segna un nuovo traguardo della spumantistica siciliana di qualità. Neroluce è una bollicina, che svela un volto inedito del più nobile dei vitigni dell'Isola e conferma l'eccellenza del Nero d'Avola di Butera. Dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi che vanno dal verdolino al platino presenta un perlage fine e persistente e un profumo dominato da sentori delicati di ciliegia, biancospino, sambuco e gelsomino. Il suo sapore è armonico, fine, persistente e cremoso.

Nero d'avola- Amira 2017

Un Nero d'Avola in purezza proveniente da vigneti calcareo-argillosi (trubi) ad un'altitudine media di 330 metri s.l.m. Un vino dal colore rosso rubino piuttosto scuro, brillante e un profumo dai sentori intensi di fiori di mandorlo, di viola e cenni di mirto, seguiti da una delicata speziatura e piacevoli note balsamiche. Il suo sapore: asciutto, fine, di bella struttura e di buona persistenza. Al palato trovano perfetta corrispondenza le stesse gradevoli note floreali e balsamiche percepite al naso.

Deliella Sicilia DOC 2015

Deliella è il premier cru di Feudo Principi di Butera, che porta il nome della contrada in cui sorge la tenuta. Un Nero d'Avola in purezza, prodotto da un singolo vigneto di 5,5 ettari, dal carattere aristocratico e dal grande potenziale d'affinamento, in grado di coniugare in modo non convenzionale intensità ed equilibrio, eleganza e sobrietà. Grazie ad uno stile assolutamente distintivo, Deliella è espressione del carattere del territorio di Butera, una delle zone maggiormente vocate alla coltivazione del più nobile degli autoctoni di Sicilia. Dal colore rosso rubino, il suo profumo è dominato dai frutti rossi, con note dominanti di marasca, ginepro e mirto. In bocca la parte balsamica appare perfettamente bilanciata con l'acidità e la mineralità. Il corpo è slanciato con un finale lungo e persistente. Chiude sugli stessi frutti rossi che si percepiscono al naso, in perfetta continuità gusto-olfattiva.

Note stampa

Principi di Butera (finora Feudo Principi di Butera) è la tenuta vitivinicola siciliana di proprietà della famiglia Zonin dal 1997. Situata in provincia di Caltanissetta, nel cuore dell'isola, la proprietà si estende nelle antiche terre del Feudo Deliella e comprende 320 ettari di terra, di cui oltre 170 vitati con nuovi impianti, in un terroir esclusivo, reso tale da un clima caldo e arido che ottimizza lo sviluppo e la perfetta maturazione delle uve, dalla brezza marina che infonde il suo influsso benefico sui vigneti ed infine dalla luce calda e forte, tipica della zona sud dell'isola. Il vitigno principale è l'autoctono Nero d'Avola, simbolo della viticoltura della Sicilia. Altre varietà che hanno trovato un ottimo terroir sono il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed il Syrah, tra i rossi; lo Chardonnay, il Grillo e l'Insolia, tra i bianchi. Tutto il processo produttivo è seguito con cura e passione dalla famiglia Zonin e con il prezioso contributo del direttore della tenuta Antonio Paolo Froio.

Per informazioni

Feudo Principi di Butera Zonin1821

Alessandra Zambonin, International Press & Communication Manager

T. 0444 640 290 Cell. + 39 348 9900019; E-mail alessandra.zambonin@zonin1821.it

Eugenia Braschi, Public Relations Specialist

T. 0444 640 219 Cell. + 39 335 8475303; E-mail eugenia.braschi@zonin1821.it

Follow

Feudo Principi di Butera



Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it